



VALPOLICELLA DOC «MONTECURTO»

Azienda Agricola Marco Mosconi, Illasi, Valpolicella

2023



Fruchtfrischer bekömmlicher Wein. Floral, mittelschwer, Blumenwiese, Kirschen, Zwetschgen, frische Säure, moderate Gerbstoffe. Trinkspass pur!

Seit drei Generationen bewirtschaftet und pflegt die Familie von Marco Mosconi ihre eigenen Weinberge im Illasi-Tal. Vor Marco waren es die Großmutter, Nonna Rosetta, und der Onkel, Zio Alessandro, die sich um den Weinberg kümmerten bis er es 2006 übernahm. Mittlerweile bewirtschaftet er seine ca. 12 Hektar Weinberge biologisch zertifiziert und mit biodynamischen Einflüssen. Die Reben der Corvina-, Corvinone- und Rondinella-Trauben wachsen auf Kalksteinmergel und Reifen nach der Ernte von Hand und der Spontanvergärung für 6 Monate in Edelstahl- und Zementtanks, bevor sie unfiltriert abgefüllt werden.

Land / Region:	Italien / Veneto
Farbe:	Rot
Traubensorte:	Corvinone, Rondinella, Corvina
Alkohol in %:	12.5
Böden:	Kalkmergel
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Beton
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Schrauber / Drehverschluss
Genussreife:	bis min. 3 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	11 bis 14 Grad
Kulinarik:	Gemüse-Flan, Tagliatelle oder Fettucine mit Gemüse und frischen Kräutern



MARCO MOSCONI

Das Weingut befindet sich im Valle d'Ilasi im Ortsteil Paradiso, umgeben von wunderschönen Hügeln mit Weinbergen, Olivenhainen und Kirschbäumen. Marco experimentiert im Sinne der Biodynamie mit pflanzlichen Tinkturen und Kräutertees, erzeugt aus eigens angebauten Pflanzen. Diese werden im eigenen Garten und in den Rebbergen angewendet.

Die Geschichte von Marco Mosconi ist die eines Menschen voller Begeisterung und Leidenschaft für das Handwerk des Winzers. Seit drei Generationen bewirtschaftet und bearbeitet seine Familie die Weinberge, aber erst seit 2006 beginnt sie, die Trauben selbst zu kelnern. Seit 2015 werden im Weinberg keine synthetischen chemischen Produkte mehr verwendet und das Ziel ist es, dem Boden und den Pflanzen die Vitalität zurückzugeben, die sie durch die konventionelle Landwirtschaft verloren haben. Es gibt zwei Arten von Land, auf dem die Reben kultiviert werden: kalkhaltiger Mergel und Schwemmsedimente in der Ebene und Kalkstein auf den Anhöhen. Die Ausdehnung des Besitzes beträgt rund 12 Hektar mit Weinbergen, hauptsächlich im Pergola Veronese-System erzogen, mit einem Durchschnittsalter von rund 40 Jahren, sowie 1 Hektar Olivenhain. Die Weine werden durch spontane Gärung ohne die Verwendung von önologischen Zusätzen hergestellt. Im Keller werden die önologischen Verfahren auf ein Minimum reduziert, um die Integrität und Vitalität der Trauben und des Bodens so weit wie möglich zu erhalten.